季節の白和え

＜材料＞

柿	1/2個
ひじき	5g
三つ葉	1/3束
A和え衣	
木綿豆腐	1/2丁
煮切り味醂	小さじ2
砂糖	大さじ1/2
薄口醤油	小さじ1
練りごま	大さじ1/2
あれば西京味噌	小さじ1

針生姜

＜作り方＞

1） ひじきは、さっと茹で水を切っておく。 柿は2cmほどの拍子切りにしておく。

2） 木綿豆腐はクッキングペーパーで二重に巻いて耐熱容器に置き、レンジで2分半加熱する。

3） ブレンダーにAの材料を入れ混ぜ、和え衣を作る。

4） 食べる直前に具材と混ぜ、針生姜を添える。

＜ワンポイントアドバイス＞

1） ひじきは水に浸しすぎないこと。食感がなくなるから。

2） 果物の甘さがあるので和え衣の甘さは控えめにする。

3） 西京味噌を入れると味に深みが出ます。

※おおよそ柿一個で10人分くらいできます。